

SPEISEPLAN | 34. KW | 21.08. – 27.08.2023

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG: unter www.laola-zentralkueche.de · Kostenfreies Servicetelefon: 0800. 168 99 99

Bestellungen und Abbestellungen werden bis 8.00 Uhr für den jeweiligen Liefertag entgegengenommen (für Samstag/Sonntag bis Freitag 14.00 Uhr). Privatkunden zahlen von Montag bis Freitag für alle Gerichte 5,50 EUR (MAXI-Gericht 6,50 EUR und Bowl/Salat 5,70 EUR), am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR. Preise für Firmenkunden (Gericht ROT, GELB, GRÜN, MAXI, SILBER, BLAU) werden individuell vereinbart. Es gelten unsere AGB.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI	SILBER	BLAU	WOCHENMENÜ*
Montag 21.08.2023	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips <small>A¹, I, J, S</small>	2 Verlorene Eier in süß-saurer Soße, mit Kräuterkartoffeln, <u>dazu Apfel-Möhrensalat</u> <small>A¹, C, I, J, K</small>	Erbseintopf mit Rauchfleisch und Kartoffelstücken <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, I, K, S</small>	Wiener Saftgulasch mit Makkaronichips <small>A¹, I, J, S</small>	Omelett mit Steinpilzen gefüllt, an Bandnudeln <small>A¹, C, I</small>	Putenschnitzel mit Chinagemüse, an Reis <small>A¹, C, F, G, I, P</small>	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,30 EUR
Dienstag 22.08.2023	Schweineroulade mit Rotkraut und Kartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, I, J, K, S</small>	2 Königsberger Klopse mit frischen Petersilienmöhren und Salzkartoffeln <small>A¹, C, I, J, K, R, S</small>	Sächsischer Fleckeeintopf süß-sauer abgeschmeckt <small>7</small> <small>A¹, I, J, K, R, S</small>	Schweineroulade mit Rotkraut und Kartoffeln <small>1, 4</small> <small>A¹, I, J, K, S</small>	Spaghetti mit Brokkoli-Nusssoße, <u>dazu Parmesankäse</u> <small>A¹, E, G, H¹², I</small>	Gedünsteter Seelachs in herzhafter Senfsoße, mit Dillkartoffeln <small>A¹, D, I, J, K</small>	1 Hausgemachtes Beefsteak mit buntem Kartoffelsalat 4,20 EUR* <small>7, A¹, C, G, I, J, K, S</small>
Mittwoch 23.08.2023	Hähnchen-Cordon bleu mit Schinken und Käse, an buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, C, G, I, K, P</small>	Brathering mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree <small>D, G, I, J, K</small>	Herzhafte Soljanka mit Paprika und Gurke, <u>dazu Scheibe Brot</u> <small>1, 4, 6, 7</small> <small>A¹, F, G, I, J, K, M, S</small>	Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Käse</u> <small>A¹, E, G, H, I</small>	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Hirtenkäse überbacken <small>A¹, C, G, I, K</small>	Makkaroni mit Tomatensoße, <u>dazu Käse</u> <small>A¹, E, G, H, I</small>	2 Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Salamiwürfel 5,20 EUR* <small>1, 4, A¹, I, J, S</small>
Donnerstag 24.08.2023	Sächsischer Sauerbraten in Pfefferkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5</small> <small>A¹, I, K, R</small>	Hausgemachte Sülze in Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln <small>7</small> <small>A¹, C, F, G, I, J, K, S</small>	Bunter Nudeleintopf mit Geflügelfleisch und frischen Kräutern <small>A¹, C, I, K, P</small>	Sächsischer Sauerbraten in Pfefferkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen <small>1, 4, 5</small> <small>A¹, I, K, R</small>	Lasagne mit vegetarischer Bolognese <small>A¹, C, G, I</small>	Putenragout mit Champignons und Kräuterreis <small>A¹, I, P</small>	
Freitag 25.08.2023	Kaninchenrollbraten mit Kartoffeln und Apfelrotkohl <small>1, 4</small> <small>A¹, I, J, K</small>	Beefsteak mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei <small>A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Pichelsteiner Eintopf mit buntem Gemüse, Fleischklößen und Eierstich <small>A¹, C, I, K, S</small>	Beefsteak mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei <small>A¹, C, G, I, J, K, S</small>	Kalte Gurkensuppe mit Dill, <u>dazu Brötchen</u> (Kaltmenü) <small>A¹,², G, I</small>	3 Hefeklöße mit warmer Waldbeerensoße, <u>dazu Obst</u> <small>A¹, C, G</small>	
Samstag 26.08.2023	Kasslerpfanne mit grünen Bohnen und Salz- kartoffeln, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, G, I, J, K, S</small>				Rosenkohleintopf mit Kasslerwürfel, <u>dazu Joghurt</u> 6,30 EUR <small>1, 4, 6</small> <small>A¹, G, I, K, S</small>		
Sonntag 27.08.2023	Gebratene Hähnchenkeule mit Fingermöhren und Salz- kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 6,30 EUR <small>A¹, I, K, P</small>				Falscher Hase mit Mischgemüse und Kartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 6,30 EUR <small>A¹, C, I, J, K, S</small>		

Salat / Bowl **
** Montag – Freitag,
außer feiertags

Gemüse-Bowl mit Salatmix,
Couscous, Kichererbsen,
Sojabohnen, Rote Bete, Gurke,
Nüsse, Avocado und Tomate,
dazu Kräuter-Vinaigrette
5,70 EUR
A¹, E, F, H



Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A¹-Weizen, A²-Roggen, A³-Gerste, A⁴-Hafer, A⁵-Dinkel, A⁶-Emmer, A⁷-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H¹-Mandeln, H²-Haselnuss, H³-Walnuss, H⁴-Kaschunüsse, H⁵-Pecanüsse, H⁶-Paranüsse, H⁷-Pistazien, H⁸-Makadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Schwefeldioxid/Sulfite, L-Sesam, M-Lupine, W-Weichtiere. Kennzeichnung: P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinefleisch.
Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Farbstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 Geschwefelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewachst, 9 Geschwärzt. Nährwertangaben können bei der La Ola Zentralküche erfragt werden. Aufgrund von Zusammenführungen der verschiedenen Speisekomponenten, können sich Inhaltsstoffe vermischen. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.